

Piemonte DOC Cortese Frizzante 2023



Scheda Tecnica

Uva – da vitigno	Cortese in purezza.
Zona vigneti	Comune di Casorzo e zone limitrofe.
Terreno	Arenarie calcariche con affioramenti di gesso e argille.
Tecnica di coltivazione	Impianto tipo Guyot. Inerbimento del terreno e lavorazione meccanica sottofila. Trattamenti anticrittogamici come da disciplinare SQNPI.
Tecnica di vinificazione	Pressatura soffice delle uve, fermentazione in autoclave termocontrollata per la presa di spuma e riposo su lieviti per quattro mesi prima dell'imbottigliamento.

Scheda Organolettica

Colore e aspetto	Giallo paglierino tenue. Brioso.
Profumo	Floreale con evidenti sentori di frutta esotica.
Sapore	Aromatico, lascia al palato una conclusione fresca, pulita e armonica.

Consigli

Temperatura di consumo	8 – 10°C
Abbinamenti Gastronomici	Vino versatile per aperitivi, antipasti, carni bianche, primi piatti e piatti vegetariani.
Tenore alcolico	12 %
Bottiglie prodotte	9.000